

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ	ก
Abstract	ข
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ฉ
สารบัญภาพ.....	ช
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	1
1.3 ขอบเขตการวิจัย.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ.....	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ข้าว.....	3
2.2 วัตถุดิบที่ใช้ผลิตข้าวแต่น.....	7
2.3 กระบวนการผลิตข้าวแต่น.....	10
2.4 การทดสอบทางประสาทสัมผัส.....	11
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	13
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	
3.1 วัตถุดิบ.....	15
3.2 อุปกรณ์ และเครื่องมือ.....	15
3.3 วิธีทดลอง.....	16
3.4 วิธีผลิตข้าวแต่น.....	17
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	17
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
4.1 ความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแดงโม.....	18
4.2 การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของข้าวแต่น.....	20
4.3 การวัดความแน่นเนื้อของข้าวแต่น้ำแดงโม.....	21
4.4 การประเมินค่าทางประสาทสัมผัส.....	22

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
5.1 ความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม.....	23
5.2 คุณภาพทางกายภาพของข้าวแต๋นน้ำแตงโม.....	23
5.3 ค่าความแน่นเนื้อของข้าวแต๋นน้ำแตงโม.....	24
5.4 การประเมินคุณค่าทางประสาทสัมผัส.....	24
บรรณานุกรม.....	25
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก วิธีการวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ (Physical Qualities).....	28
ภาคผนวก ข แบบสอบถามประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส.....	30
ภาคผนวก ค วัตถุประสงค์ และกรรมวิธี.....	32

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 แสดงปริมาณมิโลสในข้าวประเภทต่างๆ.....	7
4.1 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแยกตามเพศ และอายุ.....	16
4.2 ผลการวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภค.....	17
4.3 ค่าร้อยละการสูญเสียน้ำหนักของข้าวแต่น้ำแดงโม.....	18
4.4 ค่าความแน่นเนื้อของข้าวแต่น้ำแดงโม.....	19
4.5 แสดงผลทางประสาทสัมผัสของข้าวแต่น้ำแดงโมสูตรต่างๆ.....	20

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 แสดงส่วนประกอบของเมล็ดข้าว.....	7
2.2 เมล็ดข้าวเหนียว และข้าวเหนียวดำ.....	9
2.3 ขั้นตอนการผลิตข้าวแต๋น.....	11
3.1 แผนภาพแสดงกระบวนการผลิตของข้าวแต๋น.....	17